



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KREMALı KAJULU KEK

250 gram un
4 tatlı kaşığı kabartma tozu
40 gram vanilyalı puding tozu
2 su bardağı toz şeker
3 yumurta
80 gram yumuşatılmış tereyağı
2 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
250 mililitre portakal suyu
Yarım su bardağı iri çekilmiş kaju fıstığı
Kreması için:
90 gram elenmiş pudra şeker
60 gram yumuşatılmış tereyağı
120 gram labne peyniri
1 tatlı kaşığı portakal suyu
2 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Üzeri için:
Portakal kabuğu rendesi

Un, kabartma tozu ve puding tozunu bir kaseye eleyin. Yumurtalar, şeker, tereyağı, portakal kabuğu ve portakal suyunu ekleyip mikserle iyice çirpin. Kaju fıstıklarını unlayıp karışıma ekleyin. Karışımı yağladığınız kelepçeli kek kalıbına aktarıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45- 50 dakika pişirin. Keki fırından çıkarıp tel ızgara üzerine alın. Kremayı hazırlamak için; bir sos tenceresinde pudra şekeri, labne peyniri, tereyağı, portakal suyu ve bir tatlı kaşığı portakal kabuğunu iyice karıştırıp 5 dakika pişirin. Kremayı kekinizin üzerine dökerek portakal kabuğu rendesi ile süsleyerek servis yapın.

